





POCHAS A LA NAVARRA

Ingredientes

- Pochas al natural Dantza 
- ½ pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- ½ cebolla
- 1 tomate maduro
- ½ pastilla de caldo de verdura
- Aceite Arbequina Dantza 
- Sal



Preparación

1. Picamos la cebolla, el pimiento verde y el pimiento rojo muy finito.
2. En una olla ponemos dos cucharadas de Aceite Arbequina Dantza y, cuando esté caliente, añadimos la cebolla y un par de minutos después añadimos el pimiento rojo y el pimiento verde. Sofreímos todo junto removiendo de vez en cuando para que no se queme.
3. Cuando las verduras hayan ablandado, pelamos el tomate, lo troceamos y lo añadimos a la olla. Cocinamos durante unos minutos y desmenuzamos con los dedos la media pastilla de caldo de verdura sobre el sofrito.
4. Removemos bien para que se integren todos los ingredientes durante un par de minutos y entonces abrimos el bote de Pochas al natural Dantza y, sin escurrir, lo añadimos sobre el sofrito. Añadimos un poco de agua si es necesario hasta cubrir las pochas y lo llevamos a ebullición.
5. Una vez hierva, bajamos a fuego suave, rectificamos de sal si es necesario y dejamos cocinar durante 10 minutos moviendo la olla de vez en cuando sin utilizar ningún cubierto para evitar que se rompan las pochas.
6. ¡Y listo! Servimos inmediatamente y ya podemos disfrutar de esta receta tan tradicional de Pochas.